

M

Gasthaus
„Zur Trompete“

Buffets
oder
Menüs

Sie möchten feiern Wir bieten Ihnen...

- Individuelle Beratung zu Ihrer Feierlichkeit
- Ein ausgewogenes PreisLeistungsverhältnis
- Beratung und Bestellung der Tischdekoration
- Kinder bis 6 Jahre ½ Menüpreis

Die Preise unserer Buffet und Menuvorschläge beziehen sich auf Gruppen, Veranstaltungen und Feiern ab 20 Personen, unter 20 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 10% auf den Preis pro Person.

Bei Veranstaltungen an unseren Ruhetagen berechnen wir Zusatzkosten von 200€.

Für Tischdecken und Servierten berechnen wir 45€ Pauschal. Eine nicht erstattbare Anzahlung in Höhe des Menüpreises erheben wir im Voraus.

Buffets

PREISKLASSE 1 =41 Euro pro Person

Suppe (wird serviert je 1x)

Gemüsesuppe
Zwiebelsuppe
Hühnersuppe
Rinderbrühe

Kalte Speisen (je fünf zur Wahl)

Bratenaufschnitt
Schinkenbrett
Frikadellen
Mettigel
Hähnchenkeulen
Mettwürstchen
Pfeffermakrele
Matjes
Bratrollmöpfe

Frische Salate

Großes Salatbuffet, mit zwei Dressings

Warme Hauptgerichte (je zwei zur Wahl)

Spießbraten
Schweinebraten
Rinderbraten
Schweinegeschnetztes
Rindergulasch
Putengeschnetztes mit Currysauce und Früchten

Beilagen

Bratkartoffeln – Kroketten oder Reis, frisches Gemüse der Saison
Große Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck, dazu Brotkorb und Butter

Desserts (je drei zur Wahl)

Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenpudding
Vanillepudding mit Früchten
Früchte Quark
Milchreis mit Mandeln

PREISKLASSE 2 =45 Euro pro Person

Suppe (wird serviert je 1x)

Broccolicremesuppe
Hühnersuppe mit Einlage
Kartoffelsuppe mit Mettwurst
Tomatencremesuppe
Klare Fleischbrühe mit Einlage

Kalte Speisen (je fünf zur Wahl)

Schinkenröllchen
Tomaten mit Mozzarella
Gefüllte Matjes
Honigmelone mit Schinken
Kleine Schnitzel
Hähnchen in Mandeln
Kasseler Braten
Forelle mit Meerrettich
Party Frikadellen
Pfeffermakrele
Westf. Schlachtplatte

Frische Salate

Großes Salatbuffet, mit zwei Dressings

Warme Hauptgerichte (je zwei zur Wahl)

Bierschinkenbraten
Putenmedaillons in Weißweinsauce
Schweinepfeffer
Schweizerbraten
Hähnchenbrust in Currysauce
Schweinesteak mit Spinat und Tomaten überbacken
Schweinebraten mit Champignons
Rinderbraten mit Waldpilzen

Beilagen

Salzkartoffeln – Kroketten – frischen Gemüse
Große Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck, dazu Brotkorb und Butter

Desserts (je drei zur Wahl)

Vanilleeis mit Schokosauce
Frischer Obstsalat
Mangocreme
Mokkacreme
Rote Grütze mit Vanillesauce

PREISKLASSE 3 =52 Euro pro Person

Suppe wird serviert (je 1x)
Klare Oxtail mit Chesterstange
Broccoli Creme mit Schinkenstreifen
Kartoffelsuppe mit Mettwurststreifen
Lauchcreme mit Lachsstreifen

Kalte Speisen (je fünf zur Wahl)
Gefülltes Schweinefilet
Forellenfilets
Ganzer pochierter Lachs
Krabbencocktail
Honigmelone mit Seranoschinken
Geräucherter Lachs
Gefüllte Fleischtomaten mit Wurstsalat
Zucchini Schiffchen mit Geflügelsalat
Matjes mit Krabben gefüllt

Frische Salate
Großes Salatbuffet, mit zwei Dressings

Warme Hauptgerichte (je zwei zur Wahl)
Kalbsmedaillons mit Ananas überbacken
Lammfilet mit Knoblauchsauce
Schweinepfefferröllchen mit Feta
Schweinefilet mit Spinat überbacken
Wildschweinbraten mit Waldpilzen
Schweinefilet mit Broccoli überbacken
Lammbraten mit Knoblauchsauce

Beilagen
Kartoffelgratin – Kroketten – Rosmarinkartoffeln - frisches Gemüse
Große Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck, dazu Brotkorb und Butter

Desserts (je drei zur Wahl)
Frische Erdbeeren mit Sahne
Schokoladen Mousse
Tiramisu
Obstsalat in der Wassermelone
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preisklasse 4 =58.00 Euro pro Person

Suppe wird serviert (je 1x)

Klares Lachssüppchen mit frischem Dill und Einlage
Tomatensuppe mit Tortellini
Klare Oxtail mit Chesterstange
Hummersuppe mit Shrimps

Kalte Speisen (je fünf zur Wahl)

Riesengarnelen mit Knoblauchdipp
Roastbeef „rosa“ mit Sauce Remoulade
Melone mit Parmaschinken
Hausgebeizter Lachs mit Gravesauce
Ganzer pochierter Lachs mit Gurkenschuppen
Forellenfilets
Fleischtomaten mit Shrimps gefüllt
Aal mit Scampis garniert
Putenbruströllchen mit Mangospalten

Frische Salate

Großes Salatbuffet, mit zwei Dressings

Warme Hauptgerichte (je zwei zur Wahl)

Scampis in Weißwein- oder Lauchcremesauce
Lachssträhnchen in Crevettencreme
Lammfilet im Speckmantel
Rinderfilet mit gedünsteten Pfifferlingen
Schweinefilet im Speckmantel
Rinderfilet im Speckmantel

Beilagen

Kartoffelgratin – Wildreis – Kroketten- frisches Gemüse
Große Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck, dazu Brotkorb und Butter

Desserts (je drei zur Wahl)

Braune oder weiße Schokomousse
Tiramisu
Walnusseis
Frischer Obstsalat in der Wassermelone
Gebackene Apfelringe mit Zimtpflaumen

Preisklasse 5 = 74.00€ pro Person

Suppe wird serviert (je 1x)

Klare Tomatenessens mit Geflügel-Kräuterklößchen
Lachscremesuppe mit Shrimps und Sahnehaube
Klare Oxtail mit Einlage und Chasterstange
Tafelspitzbouillon mit Frühlingslauch und Gemüseperlen
Cremesüppchen von Pfifferlingen mit Lammfilet

Kalte Vorspeisen je 5 zur Wahl

Riesengarnelen mit Knoblauchdip
Roastbeef rosa mit Sauce Remoulade
Ganzer pochierter Lachs mit Gurkenschuppen
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern
Perlhuhnbrust mit Walldorfsalat und Nüssen
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettig
Hausgebeizter norweger Fjordlachs
Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken
Cocktail von Eismeergarnelen mit Melonenkugeln
Geräucherte Truthahnbrust mit Sauce-Cumberland

Frische Salate Großes Salatbuffet dazu zwei verschiedene Dressings

Warme Hauptgerichte je 3 zur Wahl

„Chateaubriand“ Rinderfilet im ganzen gebraten mit Rotwein-Schallotensauce
Medaillons vom Rinderfilet auf Hummersauce mit Shrimps
Roastbeef „rosa“ im ganzen gebraten auf weißer Knoblauchsauce
Schweinelendchen vom Grill in Morchelsauce mit Steinpilzen
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Pfeffersauce
Perlhuhnbrust im Ofen gebacken mit Trauben-Sahnesauce
Filet vom Irischen-Weidelamm im Speckmantel vom Grill auf Thymianjus
Zanderfilet in Butter gebraten auf Hummersauce mit frischen Dill
Kalbsrücken im ganzen gebraten unter einer Kräuterkruste mit Rosmarinjus

Große Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck dazu Brotkorb und Butter

Beilagen je 3 zur Wahl

Gratin dauphinois, schwarz-weißer Reis mit Trüffel, Rosmarinkartoffeln,
Champagner-Risotto, Grüne und schwarze Tagliatelle, Butterkartoffeln,
Herzoginkartoffeln, Kartoffel-Rösti's, Kroketten,
frisches Gemüse, Sauce Béarnaise

Desserts je 3 zur Wahl

Moccamousse mit eingelegten Orangen, Orangen-Tiramisu,
Eisbombe „Rosine“ mit Feuerwerk, Buttermilchmousse,
Mousse au chokolat, Mousse au chokolat blanche, Tiramisu
verschiedene Eissorten nach Wahl, Glace au Grand Manier

Menü`s

Menu 1 36,00€

1. Rindfleischsuppe mit Einlage
2. Schweine- und Rinderbraten
oder Putenbrust mit frischem Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und Kroketten
3. Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Menu 2 40.50€

1. Hühnersuppe
2. kl. Gemischter Salat
3. Schweinebraten mit Bratensauce
Hähnchen in Mandeln mit frischem Gemüse der Saison, Butterreis, Kroketten oder Salzkartoffeln
4. Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Menu 3 43.00€

1. Gemüsecremesuppe
2. kl. Gemischter Salat
3. Medaillons vom Schweinefilet
Rindergeschnetztes „Stroganoff Art“
oder Putengeschnetztes mit frischem Gemüse der Saison Kroketten,
Bandnudeln und Pfeffersauce
4. Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

Menu 4 46.00€

1. Broccolicremesuppe
2. Salate der Saison mit Lachsstreifen in Balsamicovinaigrette
3. Schweine- und Lammfilet mit frischen Gemüse der Saison, Knoblauch- und Pfeffersauce
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin
4. Pannacotta mit frischen Früchten und verschiedenen Dessertsaucen

Menu 5 53.00€

1. Kartoffelcremesuppe mit Crevetten
2. Gebeizter Lachs an Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich
oder kl. Lachsfilet an gemischtem Wildreis auf Hummersauce
3. Medaillons vom Lamm-Rinder- und Schweinefilet im Speckmantel umwickelt
mit frischen Gemüse der Saison, Champignonrahm- und Knoblauchsauce, Kroketten und
Kartoffelgratin
4. Dessertteller „Trompeter“ mit Schokoladenmousse, Griech. Joghurt mit Honig und
Nüssen an einem Fruchtefächer

Menu 6 54.50€

1. Gurkencremesuppe mit Lachsstreifen und Dillsahne
2. Frische gemischte Salate mit gebratener Putenbrust
3. Lamnbraten aus der Keule,
Schweinefilet mit Spinat und Schafskäse gefüllt
frisches Gemüse der Saison, Kartoffelgratin , Kroketten und Lammsauce
4. Braune und weiße Schokomousse an frischen Früchten

Menü 7 63.50€

1. Klare Tomatenessens mit Geflügelklößchen und Gemüsestreifen
2. Scheiben vom Eismeer-Hummer an einem Salatbouquette in Basilikum-Wallnußdressing
3. Cassis- oder Zitronensorbet mit Sekt und frischen Erdbeeren
4. Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet auf Schnittlauchsabayone, serviert mit Staudensellerie, Grilltomate und Gratin Dauphinois
5. Salat von frischen Früchten mit Maraschino und Wallnußeis

Menü 8 69.50€

1. Hausgebeizter Norweger-Fjordlachs an Senf-Dillsauce serviert mit einem Salatbouquette in Balsamicovinaigrette, Weißbrotecken und Butter
2. Pfefferrahmsüppchen mit roten Feigen und Sahnehaube
3. Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce
Serviert mit frischen Gemüse und Macairekartoffeln
4. Creme brulee mit Vanille, sautierten Blaubeeren und Schokoladeneis

Menü 9 81.90€

1. Carpaccio vom Kalbsfilet mit Sommertrüffel-Vinaigrette, Fingermörchen, Staudensellerie und gehobeltem Machege-Käse dazu Baguette
2. Cremesüppchen vom Kaisergranat mit Sternanis und Riesling
3. Erfrischendes Maracuja-Sorbet auf hauchdünn geschnittenen Ananas schein und Pistazienhagel
4. Rosa gebratenes Filetsteak vom Angus-Rind mit Riesen-Gambas auf Hummersauce serviert mit Herzoginkartoffel und frischen Gemüse
5. Ragout von frischen Erdbeeren und Rhabarber serviert mit hausgemachter Buttermilch-Mousse und gezupfter Minze

Flying Buffets und Canapes

(Ab 10 Personen)

Canapes oder Röstbrot

Canape mit Hähnchenbrust und Ananas	2.60€
mit Schinkenmett und Zwiebeln	2.20€
mit Schwarzwälder-Schinken und Gewürzgurke	2.20€
mit Weichkäse und Tomatenschiffchen	2.20€
mit Räucherlachs und Sahnemeerrettig	2.80€
mit Seranoschinken und Melone	2.50€
mit Machegostreifen und Kirschtomaten	2.80€
mit Tatar, Kapern und Sardellen	3.00€
mit gebeiztem Lachs und Limette	2.80€
mit Roastbeef und Remoulade	2.80€
mit Gambas und Paprika	3.00€
mit Thunfisch und Zwiebeln	2.50€
mit geräucherter Entenbrust und Orange	3.00€
mit Kalbsfiletstreifen, Pesto und Parmesan	3.70€
mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Kaviar	3.50€

Spießchen/Fingerfood

Spießchen mit marinierter Hähnchenbrust	2.80€
mit Gambas und Paprika	2.80€
mit Machego und Weintrauben	2.80€
mit Rostbeefröllchen und Remoulade	2.60€
mit geräucherter Entenbrust und Orange	2.80€
mit Schafskäse und Oliven	2.20€
mit Mozzarella und Cherrytomaten	2.20€
mit eingelegten Zucchini und Auberginen	2.10€
Grissinistange mit Seranoschinken umwickelt	1.80€

Partyteilchen

kleine Partyfrikadellen	Stück	2.00€
kleine Partyschnitzel	Stück	3.50€
kleine Partyhähnchenschnitzel	Stück	3.50€
kleine Mettenden	Stück	3.00€
Hähnchenkeule (ganze)	Stück	5.00€
Hähnchenkeule (geteilt)	Stück	2.50€

Alle unsere Canapes und Spießchen sind in Muffinförmchen angerichtet und hochwertig ausgarniert.

All inklusive Pauschalen

All inklusive

Eine gelungene Kombination

Ab 20 Personen

Rundum verwöhnen lassen

Alle Speisen und Getränke 7 Stunden lang genießen, möchten Sie weiter bei uns verweilen berechnen wir danach nach Verzehr.

All inklusive Pauschale 1

90 Euro pro Person

Getränke

1x Spirituose – Wein – Sekt – alkoholfreie Getränke – Biere – Kaffee

Speisen

Speisen aus unseren Buffet und Menu's bis Nr.2 zur Wahl

All inklusive Pauschale 2

100 Euro pro Person

Getränke

2x Spirituose – Wein – Sekt – alkoholfreie Getränke – Biere – Kaffee

Speisen

Speisen aus unseren Buffet und Menu's bis Nr.3 zur Wahl

All inklusive Pauschale 3

110 Euro pro Person

Getränke

Spirituosen – Wein – Sekt – alkoholfreie Getränke – Biere – Kaffee

Speisen

Speisen aus unseren Buffet und Menu's bis Nr.4 zur Wahl

Wir wünschen Ihnen
ein wunderschöne
und Harmonische Feier!

Sollten Sie noch Fragen haben,
wir sind stets für Sie da.

Ihre Gastgeber und Ihr Team
Familie Knoessl

Gasthaus „Zur Trompete
Am Förstchens Busch 2a, 42799 Leichlingen
Tele. 02175-1869962
Öffnungszeiten
Mittwoch bis Samstag 17.30Uhr bis 23.00Uhr
Sonntag 11.30Uhr bis 14.30Uhr und 17.30Uhr bis 23.00Uhr
Montag und Dienstag ist Ruhetag